

MANUAL DE USUARIO

MÁQUINA DE GRANIZADO



Modelo: BMG026



Precauciones Importantes

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

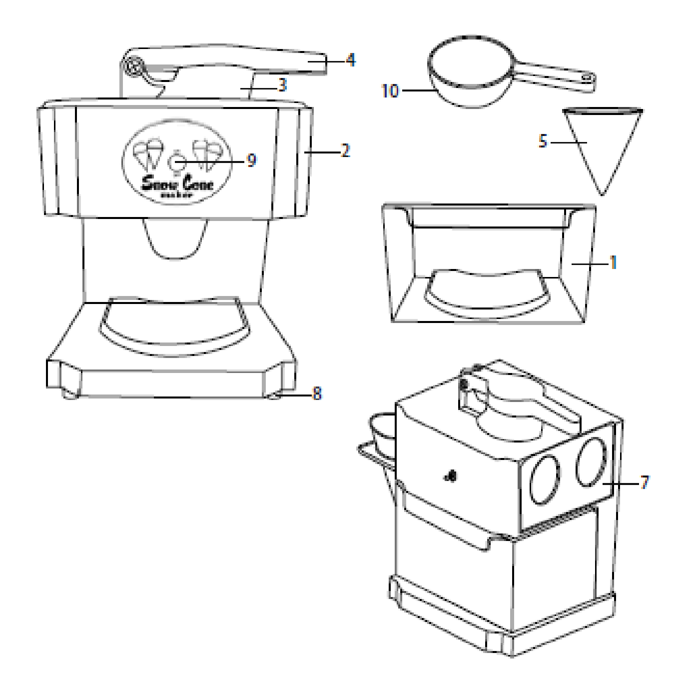
1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños en el aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad fisica, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instruciones o una supervision al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BMG026	220 V	50Hz	90 W

Listado de Partes



1. Recipiente contenedor de granizado
2. Cuerpo de la máquina
3. Navaja de hielo
4. Palanca para presionar hielo
5. Conos plásticos libres de BPA
6. 12 Conos de papel (no se muestran)
7. Contenedor de conos de granizado
8. Pies Antideslizantes
9. Perilla ON-OFF
10. Dispensador de granizados

Antes del Primer Uso

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Enjuague en agua el recipiente contenedor de granizado, los conos plásticos, y el dispensador de granizado.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

Funcionamiento

1. Compruebe que no haya objetos extraños en el canal de hielo antes de enchufar.
2. Inserte la bandeja de nieve desmontable en la carcasa principal. Un bloqueo de dispositivo de seguridad impedirá que la unidad se encienda si no en está en su lugar.
3. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado y enchufe en una toma de corriente.
4. Para empezar a granizar hielo, colocar aproximadamente 8-12 cubitos de hielo, (Dependiendo del tamaño y forma) en el conducto de hielo. No sobrecargue el canal o la función de bloqueo de seguridad evitarán que la máquina encienda mecanismo de encendido. No empuje los cubos de hielo con las manos u otros instrumentos.
5. Gire el interruptor a la posición de encendido y presione la palanca hacia abajo para iniciar el mecanismo de granizar de hielo. Si se atasca la máquina, desenchufe y vacíe los hielos. Luego verter agua caliente por la rampa de hielo hasta que los cubos de hielo atascados se derritan. Vacíe el agua del contenedor del granizado, y seque bien antes de colocar de nuevo en la carcasa principal.
6. Al picar varios lotes de cubitos de hielo, es importante ir aplanando el granizo que va cayendo en el recipiente o bien ir vaciando en otro recipiente.
7. Cuando el hielo se ha afeitado, gire el interruptor a la posición de apagado y desconecte.
9. Retire recipiente contenedor de granizado de la vivienda principal y usar el dispensador de granizado para dar forma a sus conos de nieve.
10. Agregue los ingredientes especificados en la sección de recetas o como se desee.

Consejos Útiles

• Es importante usar hielos recién sacados del freezer.



Recetas

Rocíe algo de lo siguiente sobre el hielo recién granizado ... y disfrutar!

• Bebida de sabor
• Salsa de chocolate
• Salsa de manjar
• batidos zumo prefabricadas
• jugo de naranja, de uva u otra fruta.

Consejos útiles

• Lo mejor es hacer recetas con anticipación ya que algunos requieren tiempo para enfriarse.
• Asegúrese de que el jarabe se haya enfriado completamente antes de ponerlo sobre el granizado.

Cono de nieve tradicional

Almíbar de Frutilla (u otra fruta):

Ingredientes:

2 tazas de agua
2 tazas de azúcar
1/2 kg. de frutillas

Procedimiento:

Para hacer cualquier almíbar (para un litro más o menos) la proporción es 2 tazas de agua x dos tazas de azúcar que pondremos al fuego hasta que reduzca casi a la mitad, una vez hecho el almíbar ya tenemos nuestra base para agregarle los sabores. Una vez el almíbar hecho, se le agregan las frutillas trituradas, si se quiere se dejan algunos trocitos para que se vea la fruta, se deja hervir la mezcla por ocho minutos, se retira del fuego y se envasa en una botella esterilizada. Dejar enfriar.

Con esta receta se pueden hacer las variantes de fruta que se quiera, sustituyendo las frutillas por Kiwi, piña, naranja, etc

Almíbar de café.

Ingredientes:

2 tazas de agua
2 tazas de azúcar
Café instantáneo o licor de café

Procedimiento:

Para hacer cualquier almíbar (para un litro más o menos) la proporción es 2 tazas de agua x dos tazas de azúcar que pondremos al fuego hasta que reduzca casi a la mitad. Luego agregamos el café instantáneo o el licor de café o bien los dos ingredientes.

Piña Colada

Ingredientes:

½ litro de yogurt de piña

½ litro de yogurt de coco

2 tazas de azúcar

1 ½ latas de leche condensada

½ lata de piña en trocitos

Procedimiento:

1. Mezcla ½ litro de yogurt de piña y ½ de yogurt de coco con 2 tazas de azúcar, revuelve hasta que se deshaga.
2. Agrega 1 ½ latas de leche condensada y ½ lata de trocitos de piña en almíbar.
3. Mezcla hasta integrarlos y refrigera. 4. Si quieres, agrega un poquito de vodka

Limpieza y Mantenimiento

Antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento

Por favor, asegúrese de que el interruptor está en la posición Off y que la unidad esté desenchufada.

1. Nunca sumerja el cuerpo de la máquina en agua o en el lavavajillas.
2. Advertencia: La cuchilla es filosa. No entre en contacto con la cuchilla o intente de alcanzar el interior del conductor de hielo y limpiar la cuchilla.
3. Para limpiar el mecanismo de la cuchilla picadora, vierta agua tibia por la rampa de hielo para eliminar el hielo o residuos de jarabe que puedan quedar
4. Lave el recipiente de granizado, conos de plástico y dispensador de granizado usando un limpiador no abrasivo y agua o colocar en el estante superior del el lavavajillas. Seque bien.
5. Limpie la máquina con paño limpio y húmedo.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl





NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.

CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS



Deshidratador de Alimentos



Máquina de Algodón de Azúcar



Popcorn Maker



Omelette Maker



Brownie Maker



Cupcake Maker



Pretzel Maker



Cake Pop Maker



Frozen Fruit Maker